



บันทึกข้อความ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
เลขที่ ๓๖๗๐๕/๓๙ ก. ๘. ๒๕๖๕

ส่วนราชการ สำนักพัฒนาระบบและรับรองฯ (ส่วนตรวจสอบฯ โทร. ๐-๒๖๕๓-๔๔๔๔ ต่อ ๓๑๕๓)

ที่ กษ ๐๖๑๕/ วันที่ ตุลาคม ๒๕๖๕

เรื่อง รายงานสัมมนาเชิงปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕

เรียน ผอ.สพส.

ตามที่ ข้าพเจ้าได้รับมอบหมายให้เป็นวิทยากรบรรยายเรื่อง แบบแปลนโรงฆ่าสัตว์และบันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ในการสัมมนาเชิงปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ เมื่อวันที่ ๗-๘ กันยายน ๒๕๖๕ ณ โรงแรมวังใต้ อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี ซึ่งจัดโดยสำนักสัตวศาสตร์สัตว์และสุขอนามัยที่ ๘ มีผู้เข้าร่วมการสัมมนาเป็นเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ๑๓ คน และเจ้าหน้าที่เทศบาลและองค์การบริหารส่วนตำบล ๑๗ คน รวม ๓๐ คน

ผลการสัมมนา สรุปรายละเอียด ได้ดังนี้

๑. การสัมมนาในครั้งนี้ได้กำหนดหัวข้อการพิจารณาเป็น ๒ กลุ่ม ได้แก่

๑.๑ กลุ่มที่ ๑ ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕

๑.๒ กลุ่มที่ ๒ ปัญหาและข้อเสนอแนะในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

๒. สรุปผลการระดมความคิดเห็นในกลุ่มที่ ๑ เรื่องปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕

ปัญหาและอุปสรรค

๑. ปัญหาทางเศรษฐกิจ

- งบประมาณของผู้ประกอบการในการแก้ไขปรับปรุงมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ไม่เพียงพอ
แนวทางแก้ไข
- ให้ขอสนับสนุนแหล่งเงินกู้ดอกเบี้ยต่ำจากธนาคารรัฐ และ SME BANK และขอเงินชดเชยดอกเบี้ยจาก คชก. ได้ ๒ เปอร์เซ็นต์

๒. ปัญหาทางสังคม

- ขาดการประชาสัมพันธ์ในการพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์

- ผู้ประกอบการรายย่อยซึ่งมีจำนวนมากและไม่สามารถปรับปรุงมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ได้

- การให้ความร่วมมือในส่วนราชการท้องถิ่น ซึ่งกังวลต่อผลกระทบกับการบริหาร

และการปกครอง

/แนวทาง...

แนวทางการแก้ไข

- ให้ความรู้และประชาสัมพันธ์กับผู้ประกอบการ โดยยุบเลิกโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่ได้มาตรฐาน และปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ที่มีศักยภาพให้มาตรฐานและมีกำลังการผลิตเพียงพอต่อภาคบริโภคในพื้นที่

๓. ปัญหาทางวัฒนธรรม

- ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความเชื่อหรือพฤติกรรมในการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสม
- ผู้บริโภคนิยมซื้อเนื้อสัตว์จากกรรณเร่และตลาดนัด

แนวทางการแก้ไข

- ให้ความรู้และประชาสัมพันธ์กับผู้บริโภคในเรื่องเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย

๔. ปัญหาทางบุคลากร

- เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ที่รับผิดชอบมีจำนวนไม่เพียงพอ

แนวทางการแก้ไข

- ขอเพิ่มอัตรากำลังหรือปรับปรุงการทำงานแบบบูรณาการ โดยใช้บุคลากรอื่นช่วยทำงาน
- ๕. ปัญหาทางกฎหมาย

- บางจังหวัดมีการประกาศท้องถิ่นคาว ซึ่งเป็นปัญหาต่อการพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ เนื่องจากต้นทุนการผลิตที่แตกต่างกัน

- ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ (สจ.ส.๒) ไม่มีวันหมดอายุ ทำให้

โรงฆ่าสัตว์ ไม่สนใจปรับปรุงโรงงาน

แนวทางการแก้ไข

- การประกาศท้องถิ่นคาว ควรมีหลักเกณฑ์ระยะเวลา และพื้นที่ที่ควบคุมให้ชัดเจน
- แก้ไขกฎหมายให้มีการต่อไปอนุญาต ฯ เพื่อการตรวจและปรับปรุงแก้ไข

มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์

๓. สรุปผลการระดมความคิดเห็นในกลุ่มที่ ๒ เรื่องปัญหาและข้อเสนอแนะ ในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์

โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

ปัญหาและอุปสรรค

๑. ไม่มีงบประมาณในการปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ (องค์การบริหารส่วนท้องถิ่นและผู้ประกอบการ)

๒. กฎระเบียบการตั้งโรงฆ่าสัตว์ปัจจุบัน มีการก่อสร้างก่อนโดยไม่มี การรับรองแบบแปลน

ทำให้โรงฆ่าสัตว์ไม่ถูกต้องตามมาตรฐาน

๓. ผู้ประกอบการไม่มีเงินในนโยบายมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมปศุสัตว์

๔. การบังคับใช้กฎหมายไม่เข้มงวด

แนวทางแก้ไขและข้อเสนอแนะ

- ๑. ให้จัดหาแหล่งเงินทุนปลอดดอกเบี้ยระยะยาว
- ๒. แก้ไขกฎกระทรวงฉบับที่ ๕ ได้แก่ ขั้นตอนการรับรอง เช่น แบบแปลนโรงฆ่าสัตว์ ควรผ่านคณะกรรมการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ก่อนการก่อสร้าง การขออนุญาตใช้สถานที่ ควรผ่านการพิจารณาก่อนแล้วจึงดำเนินการก่อสร้าง
- ๓. ควรมีการแยกระดับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ให้ชัดเจน
- ๔. ควรมีการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ ความเข้าใจ กับผู้บริโภค
- ๕. ควรมีงบประมาณในการจัดประชุมและฝึกอบรมระหว่างองค์การบริหารส่วนท้องถิ่น ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ในพื้นที่อย่างต่อเนื่อง
- ๖. ควรส่งเสริมและสนับสนุนให้เอกชนมาร่วมลงทุนก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์
- ๗. ควรจัดกิจกรรมและงบประมาณที่ใช้ในการตรวจสอบผู้ลักลอบฆ่าสัตว์ โดยไม่ได้รับอนุญาต

๔. ประเด็นข้อซักถามของผู้เข้ารับการสัมมนา ได้แก่

- ๑. เกณฑ์มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมปศุสัตว์ เป็นอย่างไร
 - มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์สำหรับปี พ.ศ. ๒๕๔๙ ให้เป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ ๕ ส่วนในปี พ.ศ. ๒๕๕๐ ปรับปรุงสู่หลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP) และหากโรงฆ่าใดมีศักยภาพควรปรับปรุงให้ได้มาตรฐานสากล ซึ่งมีการแช่เย็นซาก มีรถห้องเย็นขนส่งซากสัตว์/เนื้อสัตว์ และสถานที่จำหน่ายที่มีการควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ได้
- ๒. GMP และตัว Q แตกต่างกันหรือเหมือนกันอย่างไร
 - GMP เป็นวิธีการผลิตที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ ให้ได้เนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย ส่วนตัว Q นั้น คือ การรับรองคุณภาพเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยต่อการบริโภคตามหลักเกณฑ์โครงการตรวจเนื้อสัตว์อนามัย ซึ่งครอบคลุมตั้งแต่ฟาร์มมาตรฐาน โรงฆ่าสัตว์ตามเกณฑ์โครงการ ฯ การขนส่งและสถานที่จำหน่ายที่มีการควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์
- ๓. โรงฆ่าสัตว์ทันสมัยและได้มาตรฐานสามารถได้ใบรับรอง GMP หรือไม่และ GMP ใช้หลักเกณฑ์ใด
 - ตัวอาคารและสิ่งอำนวยความสะดวกของโรงฆ่าสัตว์ทันสมัย เป็นเพียงหนึ่งในองค์ประกอบของ GMP เท่านั้น การจะได้ใบรับรอง GMP นั้น ต้องปฏิบัติให้ครบตามหลักเกณฑ์ทุกข้อ สำหรับหลักเกณฑ์ GMP ท่านอธิบดีกรมปศุสัตว์ ได้ให้นโยบายไว้โดยใช้วิธีการผลิตที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

วิเศษ ไร่
๓/๓๑-๐๗

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ
นายสมบัติ สุขประภากร
(นายสมบัติ สุขประภากร)
นายสัตวแพทย์ ๘ วช.

นางสาวเพ็ญญา มัชฌิมพงศ์
๓/๓๑/๕๙
(นางสาวเพ็ญญา มัชฌิมพงศ์)